

Klasične vanilin kiflice

Sa Burbon vanilom

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Mešeno testo:

250 g pšeničnog brašna

Dr. Oetker Praška za pecivo

125 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila

aromatizovani šećer

3 žumanca

3 žumanca

200 g mekog margarina ili maslaca

125 g oljuštenog, mlevenog badema

Posipanje:

50 g šećera u prahu

1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila

aromatizovani šećer

1 Mešeno testo:

Pažljivo sjedinite brašno sa praškom za pecivo. Dodajte šećer, Burbon vanilin šećer, žumance i margarin ili maslac, i sve kratko mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom brzinom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. Testo na radnoj površini još jednom kratko promesite. Od testa oblikujte rolnice debljine obične olovke, isecite ih na komade dužine 4-5 cm, krajeve malo istanjite i savijte ih u „kiflice“. Poređajte kiflice na tepsiju obloženu papirom za pečenje i ispecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

2 Za posipanje:

Pomešajte šećer sa vanilin šećerom i još vruće kiflice odmah pospite time.

Ostavite kiflice da se ohlade, pa ih pospite preostalim šećerom u prahu.